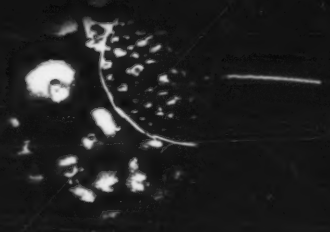
Rapport annuel de gestion 2001-2002

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)

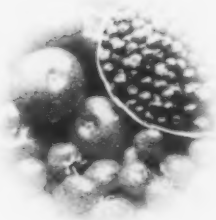


Québec

103-02559/

Rapport annuel de gestion 2001-2002

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)



Ce document a été réalisé par
le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale
du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Pour information, veuillez vous adresser à la :

Direction des services à la clientèle
Centre québécois d'inspection des aliments
et de santé animale (CQIASA)
200, chemin Ste-Foy, 11ème étage
Québec (Québec)
G1R 4X6

Téléphone : (418) 380-2100
Télécopieur : (418) 380-2169
Internet : www.agr.gouv.qc.ca/qasa/cqiasa.htm

photographies
Marc Lajoie
Éric Labonté

Conception graphique et édition
Direction des communications, Gilles Côte et Jean-Jacques Savard

© Gouvernement du Québec
Dépôt légal : 2002
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN 2-550-39975-7
ISSN 1705-0413 Rapport annuel de gestion (imprimé)
ISSN 1705-0421 Rapport annuel de gestion (en ligne)

Message du ministre 5

Message du sous-ministre 6

Message du sous-ministre adjoint 7

Rapport de validation de la Direction de la vérification interne (DVI) 8

Présentation

1. Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale 9

1.1 Mission 10

1.2 Produits, services et clientèles 10

1.3 Ressources humaines, financières et matérielles 11

1.4 Structure organisationnelle 12

Bilan des résultats

2. Orientations et objectifs 15

2.1 Premier enjeu : La gestion du risque dans l'ensemble de la chaîne bioalimentaire 16

2.1.1 La révision réglementaire 16

2.1.2 La maîtrise des risques par les entreprises 18

2.1.3 La communication du risque 25

2.1.4 La traçabilité 28

2.1.5 La méthode d'inspection basée sur le risque (IBR) 30

2.1.6 Le partage des responsabilités en inspection et en surveillance de la santé animale (entre le gouvernement fédéral et le gouvernement provincial) 32

2.1.7 La formation du personnel 33

2.2 Deuxième enjeu : L'adaptation aux règles sanitaires internationales 35

2.2.1 La veille sur l'état sanitaire du secteur bioalimentaire 35

2.2.2 Le développement de l'épidémiosurveillance 37

2.2.3 La surveillance de l'antibiorésistance 40

2.2.4 Les projets d'harmonisation fédérale-provinciale et les ententes d'équivalence internationales 41

2.3 Préoccupations spécifiques 43

2.3.1 La qualité des services aux citoyens 43

2.3.2 La gestion des ressources 45

2.3.3 Le bilan de l'utilisation des marges de manoeuvre 47

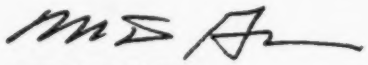
Message du ministre

La sécurité alimentaire et la santé animale se présentent aujourd'hui comme des priorités pour tout le secteur bioalimentaire, de même que pour un nombre grandissant de consommatrices et de consommateurs québécois. C'est pourquoi je suis fier du travail accompli par le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA), qui permet au Québec de s'affirmer en tant que leader en Amérique du Nord dans son domaine d'intervention.

Que ce soit par ses activités d'inspection de l'ensemble de la chaîne bioalimentaire, son travail sur le plan réglementaire, ses services vétérinaires ou encore ses campagnes d'information destinées au public, le CQIASA fait preuve d'une expertise toute québécoise qui nous distingue. Les activités du CQIASA permettent aussi de soutenir la réputation de qualité des produits québécois et de maintenir la confiance des marchés intérieurs et extérieurs. Ainsi, le CQIASA contribue au développement d'une industrie bioalimentaire qui favorise l'essor économique des régions du Québec.

Je tiens à offrir mes sincères félicitations aux membres du personnel du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale pour le bilan éloquent de cette première année d'existence et leur contribution à la protection de la santé publique.

Bonne lecture!



MAXIME ARSENEAU

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et ministre responsable de la région Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine

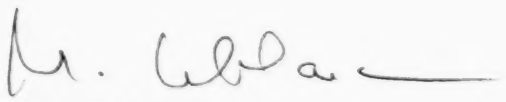
Message du sous-ministre

Le succès d'une organisation repose d'abord et avant tout sur l'implication et l'ardeur au travail de son personnel. C'est pourquoi je tiens à féliciter les employés du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) pour ce qu'ils ont réalisé au cours de leur première année d'existence.

La sécurité alimentaire et la santé animale sont des enjeux importants pour les consommatrices et les consommateurs québécois à la recherche d'aliments de qualité, de même que pour l'ensemble du secteur bioalimentaire. Ils constituent également des rouages importants pour l'économie du Québec.

En assurant l'inspection des aliments tout au long de la chaîne bioalimentaire, le CQIASA permet à la fois de répondre aux préoccupations de la population en matière de sécurité alimentaire et de soutenir la renommée des produits québécois, reconnus au-delà de nos frontières pour leur diversité et leur qualité.

Alors que la tendance sur le plan international est au développement des notions de sécurité alimentaire, je suis heureux de constater qu'au Québec, nous sommes les chefs de file en la matière, au bénéfice de l'ensemble des Québécois et des Québécoises.



MARCEL LEBLANC
Sous-ministre
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation

Message du sous-ministre adjoint

Veiller à la protection de la santé publique en assurant le suivi de la qualité des aliments à toutes les étapes de la chaîne bioalimentaire : voilà le mandat dévolu au Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, que j'ai le plaisir de diriger depuis sa récente création, il y a un an.

La cause est noble et beaucoup de travail a été accompli cette année, entres autres :

- le Rendez-vous de mi-parcours, qui a permis aux participants et participantes de dégager des consensus sur la mise en œuvre d'un plan de travail afin d'implanter la traçabilité de la ferme à la table et d'instaurer un système d'assurance de la qualité basé sur le HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dans les établissements alimentaires;
- la mise en place du Groupe Qualité, entité responsable du suivi des engagements pris lors du Rendez-vous sur le thème « Qualité des aliments »;
- la création d'Agri-Traçabilité Québec inc., organisme à but non lucratif chargé par le MAPAQ de gérer, développer et mettre en œuvre un système de traçabilité des animaux et des produits bioalimentaires « de la ferme et de la mer à la table »;
- le dégagement d'un fonds supplémentaire pour l'agrobioterrorisme à la suite des événements du 11 septembre 2001 qui ont amené de nouvelles priorités pour le gouvernement;
- la création d'ANIMA-Québec (Association nationale d'intervention pour le mieux-être des animaux), qui s'est vu confier l'application d'un programme d'inspection des lieux d'élevage et de garde des petits animaux de compagnie.

D'autres défis nous attendent en 2002-2003, dont :

- la mise en place d'un réseau de sentinelles dans sept secteurs de production pour consolider notre structure d'épidémiosurveillance;
- le dépôt d'un plan d'affaires qui nous permettra de mieux définir nos priorités et nos façons de faire, afin de nous orienter davantage vers une gestion par résultats.

Tout au long de l'année, le Centre a maintenu des mécanismes d'information et de suivi de gestion de manière à assurer l'atteinte des objectifs inscrits dans le plan d'action 2001-2002. La Direction de la vérification interne du ministère a procédé à la validation du contenu du présent rapport annuel conformément aux normes édictées par l'institut des vérificateurs internes. À la lumière de leur rapport favorable, je déclare que les résultats et informations, contenus dans le Rapport annuel de gestion 2001-2002 du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, correspondent à la situation et sont fiables.

Tout ce travail ne saurait être accompli sans l'apport d'une équipe aux multiples compétences répartie sur tout le territoire du Québec. Mais ce qui est plus important encore – et qui me réjouit! –, c'est l'ardeur et le dévouement à la cause dont fait preuve le personnel du CQIASA. Tous ensemble, nous permettons aux Québécois et aux Québécoises d'avoir pleine confiance en la qualité des produits alimentaires qu'ils consomment. Cette qualité permet également aux produits québécois de se démarquer de plus en plus sur les marchés intérieurs et extérieurs, contribuant ainsi à l'essor économique du Québec.

Merci à tout le personnel!

GILLES VÉZINA
Sous-ministre adjoint à l'alimentation
et responsable du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

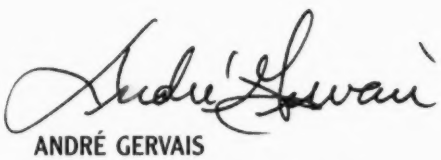
Rapport de validation de la Direction de la vérification interne

Nous avons procédé à l'examen des résultats, des explications et des informations contenus dans le rapport annuel de gestion du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale pour l'exercice terminé le 31 mars 2002.

La responsabilité de l'exactitude, de l'intégralité et de la divulgation de ces données incombe à la direction du Centre. Pour l'appuyer dans cette responsabilité, la Direction de la vérification interne a reçu le mandat du sous-ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, monsieur Marcel Leblanc, et du sous-ministre adjoint à l'Alimentation, monsieur Gilles Vézina, d'exprimer une opinion sur le caractère plausible des données sur la base des objectifs précis de validation.

Notre mission d'examen a été effectuée conformément aux normes professionnelles de l'Institut des vérificateurs internes. Les travaux ont consisté à obtenir des renseignements et des pièces justificatives, à utiliser des procédés analytiques, à documenter le fonctionnement des mécanismes de compilation, à réviser des calculs, et à discuter de l'information fournie par les divers intervenants. Tel que stipulé dans le mandat, nous n'avons pas procédé à la validation des résultats des exercices précédents et de la pertinence des indicateurs.

Au terme de notre examen, nous sommes d'avis que les résultats, les explications et les informations contenus dans le Rapport annuel de gestion 2001-2002 du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale sont plausibles.



ANDRÉ GERVAIS
Directeur de la vérification interne

1. Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale - présentation

1.1 Mission

La mission du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale consiste à contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire. De ce fait, le CQIASA exerce un rôle essentiel auprès de l'ensemble de la société québécoise ainsi que dans notre économie. Ainsi, les principales activités du CQIASA consistent notamment à :

- inspecter les établissements bioalimentaires en fonction des risques à la santé;
- délivrer des permis et vérifier l'innocuité et la qualité des aliments produits, transformés, distribués et consommés;
- surveiller la santé des animaux pour statuer sur l'état sanitaire du cheptel;
- contribuer à l'amélioration de la santé animale;
- informer et sensibiliser la population ainsi que l'ensemble des intervenants de la chaîne bioalimentaire quant aux notions de qualité et d'innocuité des aliments et de santé animale;
- mettre en place des mesures de correction et de prévention concernant les toxi-infections alimentaires et les zoonoses.

1.2 Produits, services et clientèles

Afin de réaliser sa mission, le CQIASA met en place diverses actions de prévention et de contrôle, de la ferme jusqu'à la table, en matière de qualité et d'innocuité des produits bioalimentaires et en santé animale. Par ces actions de prévention et de contrôle, le CQIASA évolue dans un contexte bien particulier. Certains produits et services sont directement liés à l'encadrement législatif et réglementaire auquel les clientèles sont assujetties (ex. : obligation de détenir un permis) et pour lequel elles reçoivent un service non sollicité (ex. : inspection). De plus, certains produits et services sont offerts sans frais ou à une fraction des coûts (ex. : documents d'information et de vulgarisation, plaintes traitées, nécropsies animales, etc.), étant donné les responsabilités que le gouvernement doit assumer relativement à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale. Les résultats de ces programmes et activités bénéficient à tous les citoyens et citoyennes et à l'ensemble de l'industrie bioalimentaire québécoise.

La notion de clientèle revêt un sens particulier puisque le CQIASA tient son mandat du gouvernement. Il assume les responsabilités dévolues au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et les consommateurs et consommatrices bénéficient de ses activités. Par ailleurs, un ensemble de personnes physiques ou morales tirent avantage des actions de prévention et de contrôle du Centre, lesquelles constituent, au sens large, sa clientèle. Il s'agit notamment des producteurs agricoles, des transformateurs d'aliments, des distributeurs et grossistes, des détaillants et restaurateurs, des manipulateurs d'aliments, des médecins vétérinaires praticiens, des associations et regroupements, des villes sous entente ainsi que d'autres ministères et organismes.

1.3 Ressources humaines, financières et matérielles

Pour atteindre ses objectifs, le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale compte sur les compétences d'un peu plus de 450 personnes dont les deux tiers sont répartis sur l'ensemble du territoire québécois, dans six directions régionales, quarante-six points de services et sept laboratoires de pathologie animale. Le dernier tiers est réparti dans quatre directions centrales qui soutiennent l'ensemble des interventions. L'effectif autorisé est de 441 équivalents temps complet pour l'année 2001-2002.

Ressources budgétaires du Centre consenties au début de l'exercice :

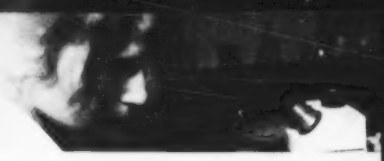
- Programme 3 (aide aux entreprises agroalimentaires), élément 1 (appui financier) :
  - Transfert (services vétérinaires) : 12 000 000 $
- Programme 4 (appui réglementaire), élément 1 (contrôle de la qualité des produits) :
  - Rémunération : 19 952 900 $
  - Fonctionnement : 4 597 000
  - Transfert (villes sous entente) : 4 433 800
  - Immobilisations : 1 756 100
  - Total : 30 739 800 $

Des mesures spécifiques à l'industrie bioalimentaire ont été attribuées à divers ministères, dont un crédit de 21,5 millions de dollars sur quatre ans qui sera administré par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) pour l'implantation de systèmes de traçabilité. De plus, un crédit spécifique de 500 000 $ pour l'année financière 2001-2002 (1,3 M $ annuellement pour les années subséquentes) a été accordé pour le renforcement du réseau d'alerte et d'information zoosanitaire ainsi que le contrôle bioalimentaire en cas d'agrobioterrorisme.

Dans le but d'obtenir une plus grande flexibilité d'action, de faciliter la gestion des effectifs et d'alléger certains processus administratifs, le CQIASA a obtenu certains allégements administratifs internes (avec l'accord du sous-ministre) et externes (dans le cadre d'une entente de gestion avec le Conseil du trésor) relativement à la gestion des ressources humaines, financières et matérielles.

1.4 Structure organisationnelle

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale est une composante de la Direction générale de l'alimentation du MAPAQ. Il est constitué de six directions régionales de services qui couvrent l'ensemble du territoire québécois et de quatre directions centrales qui soutiennent les différentes directions du Centre ainsi que les autorités du ministère.



Les **directions régionales** réalisent des activités liées aux différents programmes d'inspection auprès des établissements bioalimentaires sur l'ensemble du territoire québécois. Elles donnent suite aux diverses plaintes et signalements de toxi-infections alimentaires, de zoonoses et de salubrité. Elles effectuent des interventions de veille de l'état sanitaire des aliments et des cheptels. Elles réalisent aussi des analyses de laboratoire en matière de santé animale.

La **Direction des services à la clientèle** (DSC) offre des services d'information destinés à l'ensemble des clientèles et au grand public. Elle gère également l'émission des permis et elle assure le remboursement des frais vétérinaires dans le cadre du programme d'amélioration de la santé animale du Québec (ASAQ).

La **Direction de l'appui à l'inspection des aliments** (DAIA) fournit une expertise en matière de qualité et d'innocuité des aliments dans les domaines de la normalisation, de l'inspection, de l'évaluation et de la gestion du risque, de la formation et des technologies de l'information. Elle assure l'élaboration et la gestion d'ententes de services et de partenariat avec les clientèles et les partenaires. Elle représente le ministère à différents comités fédéraux, provinciaux et territoriaux.

La **Direction de l'épidémiosurveillance et de la santé animale** (DÉSA) surveille la santé des animaux afin de statuer sur l'état sanitaire du cheptel, de prévenir les zoonoses et de protéger la santé publique. Elle assure également l'élaboration et la gestion de contrats de services, notamment de nécropsies, ainsi qu'un programme de santé animale.

La **Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA)** effectue des analyses dans le cadre des activités d'inspection des aliments et fournit un service d'expertise relatif au secteur bioalimentaire. Elle assure aussi la coordination à l'échelle du Québec des interventions du CQIASA et des villes sous entente en matière de toxi-infections alimentaires.

1.5 Orientations et objectifs
(rappel des objectifs du Plan d'action 2001-2002)

Le Plan d'action 2001-2002 a été élaboré en fonction de deux grands enjeux ainsi que des préoccupations spécifiques de gestion auxquelles sont associés les domaines d'intervention énumérés ci-après.

- Premier enjeu : La gestion du risque dans l'ensemble de la chaîne bioalimentaire
  - La révision réglementaire
  - La maîtrise des risques par les entreprises
  - La communication du risque
  - La traçabilité
  - La méthode d'inspection basée sur le risque (IBR)
  - Le partage des responsabilités en inspection et en surveillance de la santé animale
  - La formation du personnel
- Deuxième enjeu : L'adaptation aux règles sanitaires internationales
  - La veille sur l'état sanitaire du secteur bioalimentaire
  - Le développement de l'épidémiosurveillance
  - La surveillance de l'antibiorésistance
  - Les projets d'harmonisation fédérale-provinciale et les ententes d'équivalence internationales
- Préoccupations spécifiques
  - La qualité des services aux citoyens
  - La gestion des ressources
  - Le bilan de l'utilisation des marges de manœuvres

Bilan

des résultats

2. Bilan des résultats

2.1 1er enjeu : La gestion du risque dans l'ensemble de la chaîne bioalimentaire

2.1.1 La révision réglementaire

À la suite de l'adoption de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29) en juin 2000 et de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (L.R.Q., chapitre P-42) en novembre 2000, le CQIASA s'est engagé dans une vaste démarche de révision réglementaire qui doit s'échelonner sur 4 ans. Cette démarche vise à adapter les règles afin de mieux protéger la santé publique et de maintenir la confiance du public consommateur quant à l'innocuité des aliments de même qu'en matière de santé animale.

Objectif 1 : Avoir complété d'ici mars 2002, la révision des règlements suivants en ce qui concerne la Loi sur les produits alimentaires et la Loi sur la protection sanitaire des animaux.

Dans son plan d'action 2001-2002, le CQIASA a prévu la révision et l'adoption des règlements suivants :

- Règlements sur les produits laitiers (R.R.Q. chapitre P-29)
- Règlement sur la restauration et la vente au détail d'aliments (R.R.Q. chapitre P-29)
- Règlement sur l'insémination artificielle des bovins (R.R.Q. chapitre P-42)
- Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine (R.R.Q. chapitre P-42)
- Règlement sur les viandes (R.R.Q. chapitre P-29)

Résultats :

Indicateur	Cibles (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Nombre de règlements planifiés et adoptés pour les secteurs de la qualité des aliments et de la santé animale	1 règlement révisé au 31 décembre 2001 4 règlements révisés au 31 mars 2002	• 1 règlement adopté en mars 2002 • 4 règlements en cours de révision • 1 règlement non planifié en vigueur en avril 2001 (Règlement sur la certification sanitaire des animaux importés)

Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine
(R.R.Q. chapitre P-42)

- Le Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine a été adopté en mars 2002 par le Conseil des ministres et est entré en vigueur le 28 mars 2002.

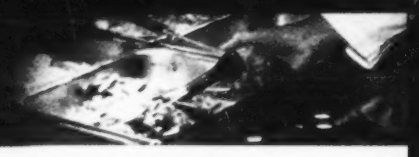
Règlements sur les produits laitiers
(R.R.Q. chapitre P-29)

- La révision de la réglementation dans le secteur laitier se poursuit; son adoption a été reportée à une date ultérieure afin d'accorder la priorité à une section spécifique du règlement sur la composition, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers (R.R.Q. chapitre P-29, r. 2), qui traite de la teneur en protéines laitières du lait de consommation. À cet effet, un règlement modifiant le Règlement sur la composition, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers a été adopté le 5 juin 2002.

Règlement sur la restauration et la vente au détail d'aliments
(R.R.Q. chapitre P-29)

- Ce projet de règlement est présentement en cours d'élaboration. À la suite de différents commentaires, on a cerné diverses problématiques et décidé de procéder à une révision du *dossier opérationnel.

* Le dossier opérationnel expose les différentes problématiques, les solutions de rechange présentées ainsi que les recommandations proposées et rédigées en termes administratifs.



Règlement sur l'insémination artificielle des bovins
(R.R.Q. chapitre P-42)

- Le projet de modification réglementaire sur l'insémination artificielle des bovins est en voie de parachèvement. La complexité de l'élaboration et de la mise en œuvre du Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine a entraîné l'ajustement de certains échéanciers, notamment celui touchant le Règlement sur l'insémination artificielle des bovins.

Règlement sur les viandes
(R.R.Q. chapitre P-29)

- L'élaboration du Règlement sur les viandes se poursuivra en 2002-2003 car les ressources ont été prioritairement consacrées à l'abrogation des règlements visant l'inspection permanente dans les ateliers d'équarrissage des viandes non comestibles.

Règlement sur la certification sanitaire des animaux importés
(R.R.Q. chapitre P-42)

- À la suite de la confirmation de cas de maladie débilitante chronique des cervidés en Saskatchewan, le ministre a annoncé par arrêté ministériel le 25 avril 2001, la mise en vigueur du Règlement sur la certification sanitaire des animaux importés. Ce règlement vise à contrôler l'importation au Québec de cervidés en vue de protéger le cheptel québécois, tant des fermes d'élevage que de la faune, et de s'assurer que le Québec demeure exempt de cette maladie. Il s'agit d'un règlement non prévu au Plan d'action.

Un comité de pilotage a été mis en place en février 2002 pour coordonner et soutenir la démarche de révision réglementaire. Un plan d'action a été approuvé par le Comité de gestion et un mécanisme de suivi de l'évolution des différents projets réglementaires a été mis en oeuvre.

Objectif 2 : Avoir procédé à la révision de la tarification des permis de manière à distinguer les frais administratifs des droits exigibles d'ici mars 2002.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Nouveau cadre de tarification proposé et adopté	Mars 2002	Projet reporté

Le cadre de tarification pour les permis s'inscrit dans un processus de révision réglementaire globale pour l'ensemble du régime de permis. Jusqu'à présent, les priorités liées aux travaux réglementaires ont dû être orientées vers des objectifs incontournables et préalables aux travaux sur les permis. La mise au point définitive du projet de règlement concernant la tarification des permis a été reportée en 2004.

2.1.2 La maîtrise des risques par les entreprises

Les analyses des risques sanitaires et alimentaires

Objectif 1 : Avoir réalisé 4 analyses des risques dans le cadre des travaux du Groupe d'analyse des risques sanitaires et alimentaires.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Nombre d'analyses des risques effectuées	4	4 analyses effectuées (100 %)

Pour atteindre l'objectif mentionné dans le plan d'action 2001-2002, un cadre de référence pour l'analyse des risques en matière de sécurité alimentaire et de santé animale a été rédigé et le Groupe d'analyse des risques (GAR) a été formé. En date du 31 mars, le GAR a réalisé *4 analyses des risques. Ces analyses des risques portaient sur :

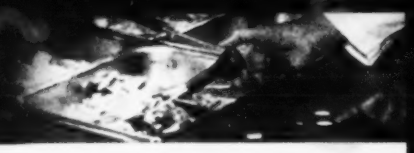
- la présence de la bactérie pathogène Bacillus cereus dans les aliments prêts à consommer préparés dans une cuisine centrale pour un centre hospitalier;
- la fabrication de produits carnés fermentés, salés et séchés sans aucun moyen de contrôle pour le procédé de fermentation;
- le partage du système de traite entre les ovins et les caprins;
- l'évaluation qualitative des risques pour la santé humaine et animale liés à l'utilisation d'un pesticide commercialisé sous le nom de « Avitrol », ce dernier est employé comme répulsif pour l'élimination des pigeons en zone urbaine.

Objectif 2 : Avoir obtenu au cours de l'année, une diminution de la charge de risque dans toutes les entreprises dont la charge de risque est élevée au 31 mars 2001.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
% des entreprises ayant diminué leur charge de risque	100 %	84,1 %

* Pour les analyses des risques en santé animale, se référer au point 2.2.1, objectif 3 : cadre de référence de l'analyse des risques en santé animale, à la page 36.



Objectif 3 : Avoir obtenu au cours de l'année, une diminution de la charge de risque dans 80 % des entreprises dont l'évaluation de la charge de risque est moyenne-élevée au 31 mars 2001.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
% des entreprises ayant diminué leur charge de risque	80 %	72,4 %

Pour les fins de calcul des résultats liés aux objectifs 2 et 3, on a exclu les entreprises qui étaient inactives au 31 mars 2002 et qui n'ont pas été inspectées avant leur fermeture. En incluant le total des entreprises inactives et non inspectées, les résultats auraient été respectivement de 77,6 % pour les entreprises dont la charge de risque était élevée au 31 mars 2001 et de 66,4 % pour les entreprises dont la charge de risque était moyenne-élevée à la même date.

La charge de risque d'un établissement représente la probabilité que cet établissement fasse l'objet d'une toxi-infection alimentaire. Ainsi, plus la charge de risque d'un établissement est élevée, plus il y a de probabilité qu'une toxi-infection alimentaire survienne dans cet établissement.

Les résultats des efforts découlant des objectifs 2 et 3 n'ont pas permis d'atteindre les cibles visées. En effet, malgré les interventions du personnel inspecteur auprès des établissements dont la charge de risque se situait dans la catégorie « élevée » et « moyenne-élevée » , l'écart entre la cible et les résultats dépend de plusieurs facteurs notamment :

- certains établissements n'ont pas su maintenir leur niveau de charge de risque dans une catégorie inférieure;
- certains établissements n'ont pas su maîtriser les risques liés à la manipulation sécuritaire des aliments et sont demeurés dans les catégories de charge de risque élevée ou moyenne-élevée;
- il a été impossible pour le personnel inspecteur de réaliser les visites d'inspection dans les établissements qui exercent leurs activités durant une courte période, comme les établissements saisonniers;
- certaines activités d'inspection ont dû être réalisées en priorité par rapport aux visites des établissements dont la charge de risque se situait dans la catégorie « élevée » ou « moyenne-élevée ».

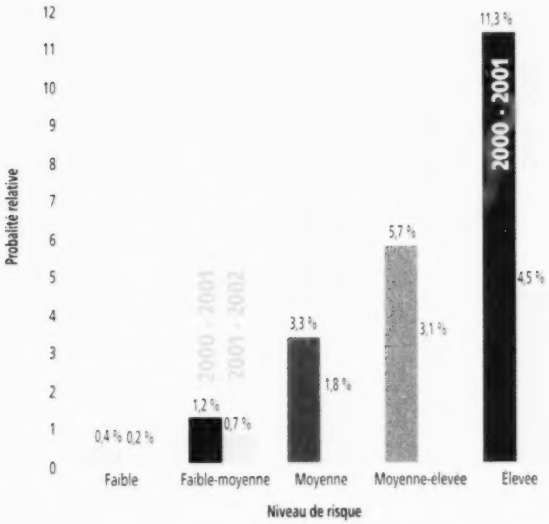
Le personnel inspecteur a effectué les visites d'inspection en tenant compte des priorités de travail définies par le Comité de gestion du CQIASA. Ces priorités sont les suivantes :

1. Toxi-infections alimentaires, zoonoses, plaintes avec un risque santé et rappels d'aliments
2. Autres plaintes
3. Mandats spéciaux urgents tels que les programmes analytiques des fruits et légumes frais (résidus industriels et agricoles)
4. Visites régulières d'inspection ou visites de suivi *IBR des établissements dont la catégorie de charge de risque est élevée ou moyenne-élevée et les visites de suivi dont le résultat d'analyse est inacceptable avec risque santé
5. Programme d'inspection Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) / MAPAQ
6. Programme d'inspection apicole
7. Visites régulières d'inspection IBR pour les établissements dont la catégorie de charge de risque est moyenne, moyenne-faible et faible
8. Visites d'inspection pour effectuer des prélèvements telles que définies dans les programmes analytiques
9. Visites de suivi IBR pour les autres catégories de charge de risque
10. Visites d'inspection pour tous les autres programmes d'inspection et les nouveaux établissements

* IBR : inspection basée sur le risque à la santé.

Proportion relative des établissements impliqués dans des toxi-infections alimentaires avec responsabilité

(n : 38 592 établissements 2001-2002)
(n : 37 347 établissements 2000-2001)



Objectif 4 : Avoir élaboré et mis en œuvre en collaboration avec les partenaires, une stratégie de reconnaissance des systèmes d'assurance de la qualité basés sur le principe HACCP, dans le secteur de la production, de façon à ce que les entreprises de ce secteur puissent mettre en marché leur production selon un système reconnu par le gouvernement.

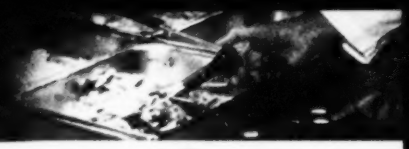
Stratégie de reconnaissance des systèmes d'assurance de la qualité basés sur le HACCP

L'approche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est basée sur l'identification des dangers et la maîtrise des risques qui y sont rattachés. Les systèmes HACCP sont en voie de devenir la référence mondiale du commerce en définissant les exigences entre fournisseurs et acheteurs relativement à la qualité des produits alimentaires. Il s'agit d'une référence incontournable pour améliorer la sécurité alimentaire et pour maintenir la réputation du Québec comme fournisseur d'aliments de qualité supérieure sur les marchés internes et externes.

Résultats :

Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Modèle de normalisation et de certification implanté	Décembre 2001	Un modèle développé pour l'ensemble des secteurs
Nombre d'entreprises certifiées	-	1 Secteur de la transformation (boulangerie)

Au cours de la période de référence, aucune entreprise du secteur de la production n'a fait l'objet d'une certification HACCP. Par ailleurs, un programme d'aide financière de 5 millions a été accordé afin de soutenir les entreprises dans le développement, l'implantation et la certification des programmes d'assurance de la qualité basées sur le HACCP.



Les éléments de la stratégie québécoise de reconnaissance des systèmes d'assurance de la qualité basés sur le HACCP ont reçu l'aval des décideurs du secteur lors de la Conférence sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois de mars 1998. Par la suite, un consensus était adopté par les décideurs lors du Rendez-vous de mi-parcours d'octobre 2001 visant la mise en place de cette stratégie dans toute la chaîne bioalimentaire. À cet effet, des objectifs spécifiques aux secteurs de la production, de la transformation, de la restauration et du détail ont été établis.

Revenus des permis

Objectif 5 : Avoir réalisé 7 millions de dollars de revenus d'émission ou de renouvellement de permis dans les secteurs alimentaires et en santé animale (à l'exclusion des permis touristiques) au cours de la période de référence.

Résultats

Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
% d'atteinte de la cible	7 M $	7 453 583 (106,5 %)
Coût de délivrance des permis en % des revenus	-	24,3 % (estimé)

Le CQIASA émet des permis pour différentes catégories d'établissements alimentaires, notamment pour les transformateurs, les distributeurs, les grossistes, les détaillants, les restaurateurs, etc. Les revenus prévus pour l'exercice 2001-2002, sont de 7 millions en ce qui concerne l'émission ou le renouvellement des permis pour les secteurs alimentaires et en santé animale.

Les revenus totaux pour l'année 2001-2002 sont de 7 453 583 $, ce qui représente 106,5 % de la cible projetée. De plus, nous estimons que le coût de délivrance des permis par rapport aux revenus a atteint 24,3 %. Ce pourcentage inclut le coût d'émission des permis (12,4 %), le coût de contrôle des permis exercé par le personnel inspecteur (11,9 %) mais exclut le coût des services centraux.

Enquêtes de toxi-infections alimentaires et plaintes nécessitant des prélèvements

Objectif 6 : Avoir coordonné les enquêtes de toxi-infections alimentaires et de plaintes nécessitant des prélèvements.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Bilan des toxi-infections alimentaires et des plaintes requérant des prélèvements alimentaires	-	Bilan réalisé

Dans le cadre du protocole de collaboration et de communication des renseignements sur la prévention et le contrôle des toxi-infections alimentaires avec les 18 Régies régionales de la santé et des services sociaux (RSSS) et le Centre Anti-Poison du Québec (CAPQ), le CQIASA a coordonné les activités d'inspection lors d'enquêtes épidémiologiques effectuées par les intervenants de la santé publique. De plus, toutes les déclarations provenant des consommateurs ayant ressenti des symptômes lors de la consommation d'aliments ont fait l'objet des suivis appropriés pour en vérifier la cause.

Pour la quatrième année consécutive, un bilan a été produit concernant les interventions dans le cadre des toxi-infections alimentaires ainsi que les plaintes requérant des prélèvements alimentaires.

Compte tenu des directives émises, l'ensemble du personnel considère les dossiers de toxi-infections alimentaires comme une priorité ministérielle. D'ailleurs, la politique de gestion des plaintes prévoit d'enclencher le traitement des dossiers ayant un lien direct avec la santé de la population dans un délai de 24 heures.

Pour la période de référence, un total de 465 plaintes ont nécessité des prélèvements alimentaires. Les interventions du CQIASA font suite principalement à des plaintes de consommateurs. Toutes les plaintes soumises à l'attention du Centre et requérant des prélèvements font l'objet d'un suivi pour retracer l'origine du problème. Ainsi la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires a assuré la responsabilité du traitement de tous les échantillons.

Déclarations de toxi-infections alimentaires et nombre de personnes malades signalées au CQIASA (pour les deux dernières années)

	2000-2001	2001-2002
Déclarations de toxi-infections alimentaires	1618	1125
Nombre de personnes malades	4896	2878
Nombre de cas affectés par la maladie du hamburger	455	196

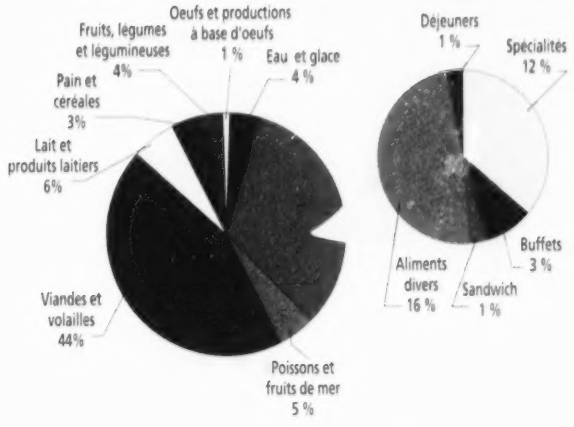
Les fluctuations du nombre de déclarations de toxi-infections alimentaires ou du nombre de personnes affectées par celles-ci observées par le CQIASA se retrouvent aussi au niveau mondial. En effet, les organismes de surveillance n'ont aucun contrôle direct sur ces données. Plusieurs facteurs externes aux interventions de ces organismes entraînent ces fluctuations, entre autres, les agents pathogènes en émergence, les éclosions affectant plusieurs centaines de personnes et les nouveaux programmes de surveillance de la santé publique.

Le CQIASA met tout en œuvre pour contrer ces fluctuations notamment par sa méthode d'inspection basée sur le risque à la santé, la réglementation québécoise, l'implantation de programmes de traçabilité, sans oublier les informations transmises régulièrement aux exploitants et exploitantes d'établissements alimentaires de même qu'au public consommateur.

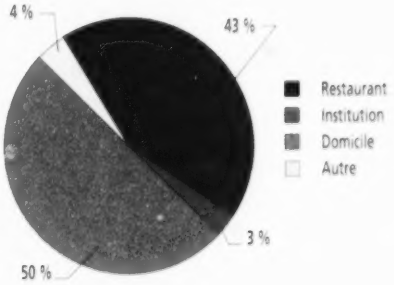
Toxi-infections alimentaires

Tel que stipulé dans la littérature scientifique et comme l'a observé le MAPAQ au cours des dernières années, l'analyse des données de 2001-2002 démontre que le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été encore une fois le plus souvent incriminé dans les toxi-infections alimentaires. Ce résultat s'explique entre autres par la déclaration d'agents pathogènes (E. coli O157:H7, Campylobacter et Salmonella) retrouvés principalement dans ce type d'aliments. Par ailleurs, les lieux de consommation d'où les toxi-infections alimentaires tirent le plus souvent leur origine sont le domicile (50 %) et les restaurants (43 %).

Répartition des groupes d'aliments suspects



Lieux de consommation

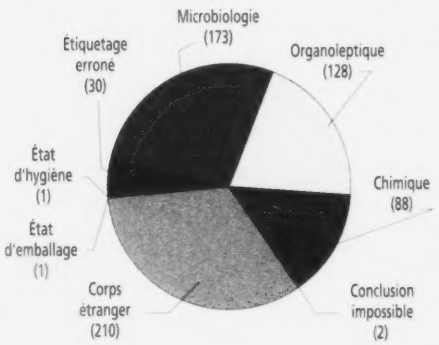


Plaintes

L'analyse des données de 2001-2002 indique que les groupes alimentaires ayant nécessité le plus d'interventions dans les dossiers de plaintes requérant des prélèvements d'aliments sont les suivants : viandes et volailles, fruits, légumes et légumineuses, lait et produits laitiers, et pain et céréales.

De plus, les principaux problèmes signalés par les consommateurs et les consommatrices sont la présence de corps étrangers (33 %), d'altérations microbiologiques (27 %), d'altérations organoleptiques (20 %), d'altérations chimiques (14 %) et de défauts d'étiquetage (5 %).

Distribution des types de problèmes éprouvés
(n : 633 observations)



Programmation analytique

Objectif 7 : Avoir planifié et réalisé les programmes analytiques retenus pour l'année 2001-2002 dans les secteurs de la qualité des aliments et de la santé animale.

Résultats :

Indicateurs	Cibles (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Programmation analytique adoptée	Adoption par le Comité de gestion du CQIASA	Adopté Mai 2001
Niveau de réalisation des activités prévues	58 projets planifiés (100 %)	54 projets réalisés (93 %)
Bilans déposés	1 bilan par projet	48 bilans déposés

Pour la période de référence, la programmation analytique comportait 58 projets planifiés. Sur les 58 projets prévus, 4 ont été annulés soit :

- évaluation de l'innocuité de la viande de phoque gris;
- recherche de dioxines et de furannes dans le lait cru récolté à proximité des zones industrielles;
- évaluation de la contamination des productions agricoles environnant Asbestos;
- évaluation de l'innocuité du panier de provisions québécois.

Cinquante-quatre (54) projets planifiés sur les 58 projets prévus (93 %) ont été réalisés. En termes de pourcentage de réalisation (nombre d'échantillons reçus par rapport au nombre d'échantillons prévus) :

- Trente-huit (38) projets sur 54 (70,3 %) ont un pourcentage de réalisation de 75 % et plus. De ces 38 projets, trente-deux (32) ont un pourcentage de réalisation supérieur à 90 %;
- Onze (11) projets sur 54 (20,4 %) ont un pourcentage de réalisation compris entre 50 % et 75 %;
- Cinq (5) projets sur 54 (9,3 %) ont un pourcentage de réalisation inférieur à 50 %.

Six projets réalisés ne comportent pas de bilan, compte tenu de la nature et des objectifs de ces projets.

2.1.3 La communication du risque

Objectif 1 : Avoir préparé et mis en œuvre un plan de communication visant à améliorer la connaissance du risque bioalimentaire chez les manipulateurs d'aliments et les consommateurs et faire connaître le CQIASA.

Résultats :

Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Adoption d'un plan de communication	2001	Plan de communication adopté
Niveau de réalisation des activités prévues au plan de communication	-	Plus de 90 %
Documents diffusés	-	Communiqués de presse = 48 Dépliants = 13 Capsules radiophoniques = 400

Le CQIASA axe ses efforts en matière de communication sur la connaissance du risque alimentaire par les manipulateurs d'aliments et les consommateurs. Le principe directeur est que les manipulateurs d'aliments et les consommateurs sont responsables de l'innocuité des aliments qu'ils préparent. De plus, comme le consommateur est l'ultime inspecteur des aliments qu'il achète et prépare, l'objectif visé est de le rendre plus compétent en matière de sécurité alimentaire. Ainsi, différents outils d'information et de sensibilisation et des campagnes d'information sont élaborés à son intention.

Activités de communication 2001-2002

Cette année, le CQIASA a réitéré son message de prévention et de sensibilisation à la maladie du hamburger (E. coli 0157 : H7) auprès du public consommateur et des exploitants d'établissements alimentaires.

La présentation du Bilan annuel de la Direction générale de l'alimentation (DGA) pour l'année 2000-2001 a été réalisée dans le cadre d'une conférence de presse tenue à Québec en juin 2001. Des représentants des différentes chaînes alimentaires et de restauration et des médias ont participé à cette conférence de presse.

Dans le but de mieux renseigner le grand public, un document intitulé « Votre guide du consommateur » a été réalisé. Ce document positionne le CQIASA en tant qu'intervenant direct à l'égard de la protection de la santé publique. Au 31 mars 2002, plus de 15 500 exemplaires avaient été distribués.

Au cours du dernier exercice, le CQIASA a créé un *site Internet afin d'informer la population, au moyen de communiqués, des dangers liés à la consommation de divers aliments, des rappels de certains produits et des infractions à la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q. chapitre P-29).

Afin de faciliter la transmission des messages liés au risque alimentaire à la population québécoise, le CQIASA a entrepris la formation d'un porte-parole pour le représenter auprès des médias.

Le Centre québécois a participé à la première édition du mois de l'innocuité alimentaire qui a eu lieu en septembre 2001.

En tant que partenaire, le CQIASA a offert des séances d'information à de futurs professionnels de l'alimentation relativement au système québécois d'inspection basée sur le risque à la santé.

Au cours de l'année, deux stations de radio ont diffusé 400 capsules concernant la campagne de prévention de la maladie du hamburger. Les résultats BBM indiquent que l'on a rejoint 62 % de la population (soit 40 600 personnes) entre le 28 mai et le 31 juillet 2001.

De plus, des émissions radiophoniques ont véhiculé les messages de sécurité alimentaire liés à la campagne de prévention de la maladie du hamburger : Beau! Bon! Bien cuit! Bye-bye bactéries!

Plusieurs autres activités de communication externes furent réalisées au cours de la période de référence. Mentionnons entre autres la participation du personnel inspecteur lors d'événements publics (kiosques d'information dans les supermarchés d'alimentation, festivals, etc.), et la publication d'articles dans certaines revues spécialisées.

---

* Se référer à la section 2.3.1, La qualité des services aux citoyens à la page 43.

En tant que nouvelle agence gouvernementale, le CQIASA doit expliquer ses mandats et ses réalisations. Ainsi, plusieurs activités visant à accroître sa visibilité ont été réalisées, notamment :

À l'externe :

- dépôt des documents officiels à l'Assemblée nationale (Convention de Performance et d'Imputabilité (CPI) et Plan d'action 2001-2002);
- mention du CQIASA dans l'ensemble des communiqués administratifs et des documents publiés;
- lancement du Centre par le ministre lors d'une rencontre avec le Groupe Qualité;
- présentation du CQIASA lors de la publication de textes sur l'inspection des aliments dans les quotidiens du groupe GESCA (Le Soleil, La Presse, etc.).

À l'interne :

- message du ministre (9 avril 2001) annonçant la création du CQIASA à tout le personnel;
- rencontres de suivi au Comité ministériel mixte sur l'organisation du travail (CMMOT) et à l'équipe de soutien à la modernisation;
- tournée régionale d'information auprès du personnel;
- rencontre du comité de direction Agriculture, pêcheries et alimentation (APA);
- diffusion des documents officiels sur la vitrine interne.

Objectif 2 : Avoir organisé et réalisé, sur le territoire de chaque direction régionale, au moins deux réunions d'information et de sensibilisation destinées aux diverses clientèles (intervenants du secteur de l'alimentation).

Dans le but de faire connaître la méthode d'inspection basée sur le risque (IBR), les répondants régionaux du CQIASA en collaboration avec plusieurs partenaires ont présenté des séminaires sur l'inspection des aliments. Ces réunions d'information permettent d'expliquer les fondements de la méthode d'inspection basée sur le risque, les procédures d'intervention et les responsabilités de chaque intervenant.

Partenaires :

- ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS)
- Association des détaillants en alimentation (ADA)
- Tables agroalimentaires régionales

Résultats :

Indicateurs	Cibles (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Nombre de sessions régionales réalisées	2 rencontres par région	1 région a dépassé l'objectif 2 régions on atteint l'objectif 3 régions n'ont pas atteint l'objectif
Nombre de participants aux séminaires	-	709
Taux de satisfaction des participants	100 %	80,2 %

Les régions, qui au cours de l'année n'ont pas tenu de réunions d'information (séminaires sur la méthode d'inspection basée sur le risque à la santé), ont plutôt opté pour des activités liées spécifiquement à la prévention de la maladie du hamburger ou autres sujets d'intérêt tels que les allergies alimentaires et les bonnes pratiques de manipulation des aliments. Ces activités ont été préparées en fonction des besoins exprimés par les clientèles, et réalisées principalement lors de la tenue de stands d'information dans les supermarchés d'alimentation, ou lors d'expositions d'envergure.

Objectif 3 : Avoir formé, au cours de la période de référence, sur une base volontaire, 3 500 gestionnaires et manipulateurs d'aliments.

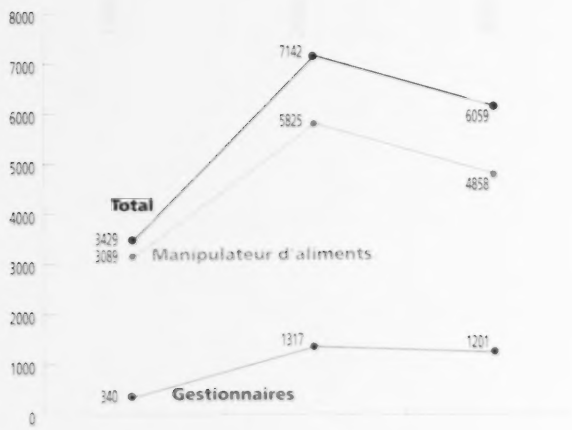
Le programme de formation en hygiène et salubrité alimentaires comporte deux objectifs :

- volet « Gestionnaires d'établissements alimentaires » : maintenir un système de prévention et de contrôle, en vue de garantir l'innocuité des aliments;
- volet « Manipulateurs d'aliments » : manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Nombre de gestionnaires et de manipulateurs d'aliments formés	* 3 500	6 059

Variation du nombre de gestionnaires et de manipulateurs d'aliments formés au cours des trois dernières années



*Lors de l'élaboration du plan d'action 2002-2003, la cible sera réévaluée.

2.1.4 La traçabilité

L'implantation de systèmes de traçabilité fait maintenant partie des incontournables. Lors du Rendez-vous de mi-parcours du Forum sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois, en octobre 2001, le premier ministre du Québec, M. Bernard Landry, annonçait que nous étions parvenus à un consensus pour l'implantation de la traçabilité au Québec. C'est dans ce contexte que la Loi sur la protection sanitaire des animaux ainsi que la Loi sur les produits alimentaires ont été amendées en 2000 afin d'encadrer la mise en place des mécanismes de traçabilité.

Ces mécanismes sont de deux ordres :

- de la naissance de l'animal jusqu'à son abattage pour permettre de connaître le lieu d'origine et les déplacements des animaux vivants sur le territoire québécois;
- de la sortie de l'animal de l'abattoir jusqu'à l'assiette du consommateur pour assurer la continuité du processus de traçabilité au niveau des aliments.

Ces mécanismes permettront aux autorités d'intervenir rapidement en cas de problème en santé animale ou de salubrité des aliments, de répondre aux préoccupations des consommateurs en ce qui concerne les origines et la qualité des aliments qu'ils consomment, et enfin, de protéger l'accès aux marchés d'ici et d'ailleurs.

La mise en place de tels mécanismes repose sur un partenariat gouvernement-industrie afin de maximiser les retombées et d'en assurer l'efficacité. Afin d'appuyer ce projet, un crédit spécial de 21,5 M $ répartis sur 4 ans, a été accordé pour l'implantation de systèmes de traçabilité. Une partie des sommes doit notamment servir à couvrir les coûts de fourniture et des équipements permettant d'identifier et de retracer les animaux ainsi que la majeure partie des coûts de développement et de gestion du fichier de traçabilité.

Objectif 1 : Avoir élaboré et mis en place, d'ici mars 2002 et en partenariat avec les intervenants du milieu, des mécanismes de traçabilité dans le secteur de la production bovine.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Mécanismes en place	Mars 2002	Réalisé

Afin d'appuyer la mise en œuvre de la traçabilité dans le secteur bovin, les actions suivantes ont été réalisées :

- création le 25 septembre 2001 d'un organisme sans but lucratif appelé « Agri-Traçabilité Québec inc. (ATQ) » à qui le MAPAQ a confié la gestion et la mise en œuvre d'un système québécois de traçabilité des animaux (bovins). Le conseil d'administration est composé de représentants de l'Union des producteurs agricoles (UPA), de La Financière agricole du Québec et du MAPAQ. Un décret gouvernemental permet au MAPAQ d'octroyer une subvention de 6,0 M $ à Agri-Traçabilité Québec inc. pour une période de 4 ans.
- création et lancement le 11 décembre 2001 du Groupe Qualité, relevant du ministre, pour assurer le suivi sur l'Enjeu Qualité sur les volets HACCP et traçabilité dont il avait été question lors du Rendez-vous de mi-parcours d'octobre 2001 ainsi que sur une nouvelle problématique : l'antibiorésistance. Un sous-groupe de travail sur la traçabilité est en place; son mandat consiste à élaborer un plan de travail qui a été adopté par le Groupe Qualité en juin 2002;
- détermination de l'identifiant pour les bovins, soit 2 boucles par bovin, l'une munie d'un code à barres et la seconde, d'une puce électronique;
- Identification massive de tous les bovins vivants depuis mars 2002 et activation des boucles auprès du gestionnaire du fichier de traçabilité.

Objectif 2 : Avoir complété la révision des règlements requis pour la mise en œuvre de la traçabilité soit le Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine d'ici décembre 2001 ainsi que le Règlement sur les viandes d'ici mars 2002.

Résultats :

Indicateurs	Cibles (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Règlements déposés et adoptés		
• Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine	Décembre 2001	Règlement adopté en mars 2002
• Règlement sur les viandes	Mars 2002	Règlement non adopté

Le Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine a été adopté en mars 2002 par le Conseil des ministres et est entré en vigueur le 28 mars 2002. Ce règlement permet l'identification des animaux d'espèce bovine de façon performante en permettant de suivre tous les déplacements des animaux de leur ferme d'origine jusqu'à l'abattoir. Ce système d'identification permanente permet ainsi au gouvernement du Québec de réagir plus rapidement à un problème de maladie chez les animaux de production ou lié à l'innocuité des aliments dans le but de le circonscrire et de l'éliminer dans les meilleurs délais.

La révision du Règlement sur les viandes se poursuivra en 2002-2003.

Objectif 3 : Avoir proposé, d'ici mars 2002 et en partenariat avec les intervenants du milieu, des orientations ainsi qu'une politique de traçabilité en ce qui concerne les produits alimentaires à partir de l'abattoir jusqu'à la table.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Politique de traçabilité adoptée	2005 : traçabilité de la viande bovine de la ferme à la table	Projet d'orientation en cours d'élaboration

Le système québécois de traçabilité complète le système fédéral par l'application d'une surveillance plus exhaustive du déplacement des animaux tout au long de leur vie.

Description sommaire du système québécois par comparaison avec le système fédéral :

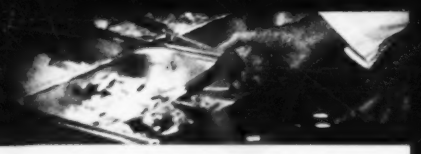
Indicateurs	Québec	Fédéral
Entrée en vigueur	Mars 2002	Janvier 2001
Loi autorisée (habilitante)	Loi sur la protection sanitaire des animaux	Loi sur la santé des animaux
Règlement	Identification des animaux d'espèce bovine	Santé des animaux, partie XV
Espèces	Bovins	Bovins et bisons
Boucles	2 boucles par bovin, une électronique et une avec code à barres (sécurité)	1 boucle par bovin, électronique ou code à barres
Achat des boucles	Un guichet unique	Plusieurs distributeurs
Pose des boucles	À la naissance	À la sortie de la ferme
Activation des boucles	Oui	Non
Lecture de la boucle	Tous les sites	Abattoir, équarrisseur, laboratoire post-mortem
Délai de signalement	7 jours (sauf le producteur agricole)	30 jours
Gestion de la base de données	Agri-Traçabilité Québec (ATQ) inc.	Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB)
Localisation	Longueuil	Calgary

2.1.5 La méthode d'inspection basée sur le risque (IBR)

Objectif 1 : Avoir élaboré et réalisé un plan d'action visant le développement et l'appropriation de la méthode IBR de même que l'harmonisation des interventions.

Résultats :

Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Plan d'action adopté	-	Plan d'action adopté (avril 2001)
Degré de réalisation du plan d'action	-	5 activités réalisées à 100 % 1 activité réalisée à 20 % 1 activité reportée



L'approche de l'inspection basée sur le risque constitue la pierre angulaire des actions du CQIASA. Pour atteindre cet objectif, les 7 activités prévues dans le plan d'action IBR ont été majoritairement réalisées. Ces activités étaient les suivantes :

- Création d'un lien fonctionnel entre le Groupe d'analyse des risques (GAR) et le Comité d'évaluation des risques ponctuels et d'accompagnement (CERPA) lorsque le dossier traité visait l'évaluation des risques par le CERPA.
- L'accompagnement du personnel inspecteur vise l'harmonisation de l'application de la méthode d'inspection basée sur le risque et des interventions en inspection. Le CQIASA a encadré les activités d'accompagnement des chefs d'équipe et a également réalisé des visites d'accompagnement tel que prévu dans le plan d'action. Ces activités d'accompagnement ont permis de résoudre diverses problématiques d'inspection formulées par le personnel inspecteur. De plus, un plan de travail d'accompagnement pour tout le personnel inspecteur du CQIASA, a été adopté le 10 décembre 2001.
- Les sessions de formation prévues dans le plan d'action IBR se sont tenues en mai 2001 afin de former 17 inspectrices et inspecteurs nouvellement engagés.
- Des indicateurs de mesure (critères et seuils) ont été adoptés afin d'évaluer l'harmonisation quant à l'application de la méthode d'inspection basée sur le risque (IBR). Par ailleurs, le guide IBR a entièrement été révisé pour une meilleure compréhension par le personnel et pour tenir compte de la nouvelle Loi et de ses règlements.
- Tel que prévu dans le plan d'action IBR pour l'année 2001-2002, les représentants de la Direction de l'appui à l'inspection des aliments (DAIA) ont fait la promotion de l'IBR en rencontrant les principales chaînes alimentaires et divers comités ou organismes externes. À titre d'exemple, des rencontres ont eu lieu avec le comité de sécurité alimentaire qui réunit entre autres : l'Association des détaillants en alimentation (ADA), l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) et le Conseil canadien des denrées alimentaires (CCDA).
- Le Comité d'évaluation des risques ponctuels et d'accompagnement (CERPA) a répondu à une demande d'analyse des risques ponctuels pour 5 analyses prévues. L'évaluation des problématiques non réalisée est reportée en 2002-2003 afin d'accélérer la mise en place de l'accompagnement IBR.
- Un arrimage de la programmation analytique avec l'approche IBR a été prévu. Cette activité est reportée en 2002-2003 pour favoriser le développement de responsabilités conjointes entre la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA) et la Direction de l'appui à l'inspection des aliments (DAIA).

Objectif 2 : Avoir établi et appliqué un moyen permettant de vérifier l'état de la situation de l'harmonisation de l'inspection pour le secteur tertiaire d'ici mars 2002.

Résultats :

Indicateurs	Cibles (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Un moyen établi	Mars 2002	3 moyens établis: 2 appliqués en totalité 1 appliqué en partie
Bilan déposé	Mars 2002	1 bilan déposé

Pour l'année en cours, trois moyens ont été identifiés afin de vérifier l'état de la situation de l'harmonisation de l'inspection pour le secteur tertiaire. Premièrement, l'exercice *d'évaluation des acquis de formation a permis de définir les écarts dans l'application de la méthode IBR. Deuxièmement, les activités d'accompagnement ont facilité la résolution des problématiques d'inspection exprimées par le personnel inspecteur. Troisièmement, une grille nommée Critères et seuils a permis de vérifier la qualité des évaluations réalisées par le personnel chefs d'équipe support. La grille des critères et seuils permettra subséquemment de vérifier la qualité des évaluations auprès de l'ensemble du personnel inspecteur. Aussi, nous pouvons déjà organiser les activités complémentaires d'accompagnement qui viendront consolider nos actions pour le prochain exercice.

* Se reporter à l'objectif 2 de la section 2.1.7 : « Formation du personnel », à la page 34.

Objectif 3 : Avoir mis à jour différents guides et directives d'application de la méthode IBR d'ici mars 2002.

Résultats :

Indicateurs	Cibles (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Guide IBR révisé	31 mars 2002	100 %
Cahier des directives révisé	31 mars 2002	50 % (estimé)

En date du 31 mars 2002, le guide IBR a été révisé et bonifié; il ne reste qu'à parfaire la présentation du document. Concernant le cahier des directives entourant l'application de la méthode IBR, un plan d'action a été mis en œuvre pour la mise à jour des directives et une liste de tous les documents détenus et recensés a été produite, à l'exception des guides de formation. Un comité est chargé de préparer un outil de travail pour le personnel inspecteur.

2.1.6 Le partage des responsabilités en inspection et en surveillance de la santé animale (entre le gouvernement fédéral et le gouvernement provincial)

Des ententes sont en place entre les deux paliers de gouvernement pour empêcher la duplication des activités d'inspection dans un même lieu. Ainsi, la mise en œuvre des 4 nouvelles ententes ACIA-MAPAQ et des interventions prévues suppose la coordination entre l'ACIA et le MAPAQ afin d'assurer :

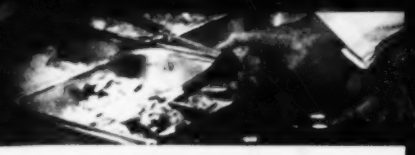
- le partage des responsabilités d'inspection des établissements dans les secteurs des produits marins, des fruits et légumes frais, des fruits et légumes transformés ainsi que des produits manufacturés non agréés, en ce qui concerne les ententes intervenues entre l'ACIA et le MAPAQ;
- le suivi des interventions en ce qui concerne les exigences prévues par les réglementations mentionnées dans chacune des ententes;
- la mise à jour annuelle des établissements visés par les ententes ACIA-MAPAQ et le dépôt de bilans des interventions.

Objectif 1 : Avoir finalisé, d'ici mars 2002, la conclusion d'ententes relatives au partage des responsabilités dans les secteurs des produits marins, des fruits et légumes frais, des fruits et légumes transformés ainsi que des produits manufacturés non agréés.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Ententes finalisées et signées		4 ententes signées

Ces ententes ont reçu l'approbation des ministres et par la suite une recommandation ministérielle suivie d'un décret ont été rédigés par le MAPAQ et le Secrétariat aux affaires intergouvernementales canadiennes afin de présenter le projet au Conseil des ministres.



Objectif 2 : Avoir assuré la mise en œuvre des nouvelles ententes entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le MAPAQ et réaliser les interventions prévues.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Bilan des activités déposé	-	Dépôt du bilan reporté

La signature des ententes en novembre 2001 a entraîné un report dans les activités prévues. Aucun bilan n'a pu être produit pour l'exercice 2001-2002.

La coordination de la mise en œuvre des ententes ratifiées le 20 novembre 2001 a débuté en avril 2002. Des sous-groupes de travail ont été créés conjointement avec l'ACIA pour réaliser cette mise en œuvre. Les sous-groupes de travail doivent répartir les établissements alimentaires selon les définitions inscrites dans les ententes afin d'éliminer le dédoublement. De plus, ces sous-groupes veilleront à la compréhension commune des programmes d'inspection partagés et à leurs applications. La mise en œuvre devrait débuter d'ici septembre 2002.

La tâche exige un arrimage rigoureux entre les divers intervenants pour assurer un suivi efficace des établissements visés par les ententes et des activités d'intervention qui en découlent.

2.1.7 La formation du personnel

Objectif 1 : Avoir élaboré un plan de formation continue pour le personnel selon les besoins définis tels que :

- Loi sur les produits alimentaires
- Loi sur la protection sanitaire des animaux
- Aspects réglementaires ayant fait l'objet de révision
- Méthode d'inspection IBR
- Interventions des chefs d'équipe auprès du personnel inspecteur
- Mesures relatives aux manifestations de violence en milieu de travail
- Formation juridique IBR
- Personnel des laboratoires (alimentaire et pathologie animale)
- Inspection en abattoir
- Inspection sanitaire apicole
- Bien-être animal

Résultats :

Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Plan de formation déposé	-	En voie de réalisation
Activités de formation réalisées	-	9 activités réalisées

La formation du personnel est définie en fonction des mandats qui lui sont confiés et de ses spécialités. Le plan de formation n'a pas été déposé, cependant, un sondage effectué auprès du personnel a permis de favoriser 41 sujets de formation. Au total, 9 activités furent réalisées afin de satisfaire 7 besoins préalablement déterminés. Ainsi, des sessions ou activités spécifiques furent organisées pour satisfaire les besoins exprimés par le personnel en région (formation en matière de savoir-faire et de savoir-être, formation sur les allergies alimentaires, etc.). La formation sur la méthode d'inspection basée sur le risque s'est poursuivie pour le personnel en place et pour tous les nouveaux employés.

Au cours de l'année 2002-2003, le CQIASA développera un plan de formation continue en fonction des besoins définis et de la disponibilité des ressources.

Activités de formation du CQIASA 2001-2002

Formation pour le personnel inspecteur et vétérinaire	Nombre de participants formés
Activités liées à la Loi sur les produits alimentaires	239
Activités liées à la Loi sur la protection sanitaire des animaux	48
Activités liées à la méthode d'inspection IBR	29
Activités liées aux interventions des chefs d'équipe auprès du personnel	4
Activités liées aux mesures relatives aux manifestations de violence en milieu de travail	203
Activités liées à la formation juridique IBR	223
Activités liées à l'inspection sanitaire apicole	22
Activités liées aux allergènes alimentaires (non prévues dans le plan d'action)	274
Formation pour le personnel de laboratoire (techniciens et professionnels)	38

Objectif 2 : Avoir mesuré les acquis de formation des inspecteurs pour l'application de la méthode IBR d'ici décembre 2001.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Bilan déposé	Décembre 2001	Bilan déposé

Afin de mesurer les acquis de formation pour l'application de la méthode IBR, un exercice de simulation d'inspection a été réalisé simultanément pour l'ensemble du personnel inspecteur. Cet exercice a permis de déterminer les forces et les faiblesses de chaque inspectrice ou inspecteur afin d'élaborer et de mettre en œuvre un plan d'accompagnement personnalisé.

2.2 2ème enjeu : L'adaptation aux règles sanitaires internationales

2.2.1 La veille sur l'état sanitaire du secteur bioalimentaire

La connaissance des problématiques émergentes en matière d'innocuité alimentaire et de santé animale doit favoriser la mise en œuvre d'interventions plus efficaces, orienter l'élaboration des méthodes d'analyse pour la détection de nouveaux agents pathogènes ou contaminants, permettre la mise en place de programmes de prévention et faciliter l'investigation lors d'enquêtes de toxi-infections alimentaires et de zoonoses.

Objectif 1 : Avoir mis en place pour mars 2002 un centre de référence sur les règles sanitaires internationales.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Échéancier de réalisation	Mars 2003 (ajustée)	En développement

Le centre de référence dont il est question n'est pas un regroupement physique d'experts ou de références au sens strict du terme, mais bien une structure qui facilite la concertation et l'accès rapide à l'information scientifique, réglementaire et normative en matière d'innocuité alimentaire et de santé animale. Ce projet suppose la mise en place d'un réseau de personnes-ressources oeuvrant dans le domaine à l'échelle nationale et internationale ainsi que l'établissement de liens avec les différents réseaux électroniques d'information.

Ce projet vise notamment à soutenir le travail des intervenants du CQIASA en regroupant l'ensemble de l'information scientifique nécessaire à la réalisation des mandats, en facilitant la recherche et en soutenant la prise de décision lors de situations d'urgence, de toxi-infections alimentaires ou de zoonoses. Il repose sur la contribution du Groupe d'analyse des risques (GAR), du Comité d'évaluation des risques ponctuels et d'accompagnement (CERPA), de même que des professionnelles et professionnels qui ont eux-mêmes établi un réseau de contact dans leur domaine d'expertise.

Objectif 2 : Avoir actualisé, élaboré et réalisé des programmes de surveillance visant la recherche d'agents potentiels de contamination chimique ou microbiologique et mis au point les stratégies d'intervention appropriées.

Il s'agit de déterminer certains aliments qui feront l'objet, durant l'année, de contrôle. spécifiques sur le plan microbiologique et chimique. Les prélèvements d'échantillons sont effectués lors de visites d'inspection et transmis au laboratoire alimentaire pour y être analysés.

Résultats :

Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Nombre de programmes de surveillance d'agents potentiels de contamination chimique ou microbiologique réalisés	-	4
Bilans déposés	-	100 % (1 bilan pour chacun des programmes)

Les 4 programmes spécifiques prévus à la programmation analytique ont été réalisés. Ces programmes sont les suivants :

1. Évaluation de la qualité microbiologique des jus de fruits frais pressés et non pasteurisés;
2. Recherche d'allergènes dans divers produits de boulangerie;
3. Recherche de résidus médicamenteux, de contaminants organiques et de salmonelles dans les moulées et les prémélanges déclarés non médicamentés en carbadox et sulfaméthazine;
4. Qualité bactériologique et recherche de résidus de pesticides dans les fruits et légumes locaux et importés, prélevés à la distribution et vendus au détail.

Les résultats analytiques permettent de mettre en place les interventions appropriées afin de corriger les problèmes soulevés. Un bilan a été réalisé pour chacun des programmes et est disponible auprès du CQIASA.

Objectif 3 : Avoir élaboré un cadre de référence de l'analyse des risques en santé animale.

Résultats :

Indicateurs	Cibles (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Cadre de référence de l'analyse des risques adopté	Septembre 2002	Adopté en janvier 2002
Analyses des risque réalisées	5	4 réalisées : 3 à 100 % et 1 à 40 %

Les moyens et les interventions du CQIASA en matière de protection de la santé publique sont basés sur l'analyse des risques à la santé. Les problématiques en émergence doivent faire l'objet d'une évaluation afin de permettre une prise de position et d'appuyer nos interventions. Cet objectif vise notamment l'harmonisation de la marche à suivre en analyse des risques avec les cadres d'analyses des risques des organisations de référence internationales telles que l'Office International des épizooties (OIE) ainsi que la formulation de recommandations sur :

- les denrées comestibles crues;
- une position sur les règles d'importation des cervidés d'élevage;
- un protocole sur l'importation des gibiers d'élevage;
- les risques des larvicides VNO pour la santé des animaux;
- les risques des fermettes de Pâques et les risques de fièvre Q.

Analyses des risques à la santé planifiées	État d'avancement / Recommandations formulées
Denrées comestibles crues.	L'avancement du dossier est évalué à 40 %. L'analyse des risques a été retardée en raison d'un problème technique.
Position sur les règles d'importation des cervidés d'élevage.	Un mémoire a été rédigé afin de préciser le profil des risques liés à l'introduction de cervidés au Québec pour la santé du cheptel québécois.
Protocole sur l'importation des gibiers d'élevage.	Ce protocole a été réalisé et est appliqué depuis l'été 2001.
Risques des larvicides du Virus du Nil occidental (VNO) pour la santé des animaux.	Une évaluation des conséquences de l'utilisation de pesticides pour le contrôle du VNO a été finalisée en mars 2002. Ce document vise à préciser les enjeux de cette pratique pour les secteurs ciblés au MAPAQ, soit l'agriculture biologique, les pisciculteures et l'apiculture.
Risques des fermettes de Pâques et risques de fièvre Q.	Cette analyse des risques n'a pas été réalisée. Une réévaluation de sa pertinence sera effectuée l'an prochain.

2.2.2 Le développement de l'épidémiosurveillance

Objectif 1 : Avoir instauré d'ici décembre 2001, un plan d'échantillonnage pour la surveillance active des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST).

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Plan d'échantillonnage adopté	Décembre 2001	Plan d'échantillonnage adopté en novembre 2001

Le CQIASA a adopté un plan d'échantillonnage pour la surveillance active des EST suivantes :

- Maladie du dépérissement chronique des cervidés;
- Maladie de la vache folle;
- Maladie de la tremblante du mouton.

Objectif 2 : Avoir proposé et mis en place, d'ici mars 2002, un comité multipartite (fédéral, provincial et industriel) pour la surveillance des maladies animales exotiques.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Comité en place-composition	Mars 2002	Comité en place novembre 2001

La présentation formelle du projet d'un regroupement québécois multipartite (fédéral, provincial, industriel) sur la santé des animaux a été réalisée le 9 novembre 2001. Le Comité consultatif québécois sur la santé des animaux (CCQSA) a été créé également le 9 novembre 2001. Font partie de ce comité : les représentants de l'ACIA, de l'Union des producteurs agricoles (UPA) et ses fédérations, du Centre de développement sur le porc du Québec (CDPQ), d'Agri-Traçabilité Québec inc., et du MAPAQ. Un sous-comité pour les mesures d'urgence a également été mis en place et le coordonnateur du plan national de sécurité civile du MAPAQ y participe. Le projet de collaboration a été reçu positivement par tous les partenaires.

Objectif 3 : Avoir conclu, d'ici mars 2002, des ententes avec les fédérations de producteurs concernés pour la réalisation d'enquêtes de prévalence de la paratuberculose, de la leucose bovine enzootique et de la diarrhée virale bovine (DVB) dans les troupeaux de bovins laitiers et dans les troupeaux vaches-veaux du Québec.

Résultats:

Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Ententes conclues	Mars 2002	Automne 2001
Niveau de réalisation des enquêtes de prévalence	-	Secteur vaches-veaux : 35 % (estimé) Secteur laitier : 25 % (estimé)

À la suite des rencontres avec les fédérations concernées, les ententes ont été conclues et les contrats de partenariat entre la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ), la Fédération des producteurs de bovins du Québec (FPBQ) et le MAPAQ ont été signés en octobre pour le secteur vaches-veaux et en novembre pour le secteur laitier. La collecte des données à la ferme s'est terminée en avril 2002 pour le secteur vaches-veaux et en juin 2002 pour le secteur laitier.

Objectif 4 : Avoir mis en place, d'ici mars 2002, des réseaux sentinelles par secteur de production (fermes et/ou médecins vétérinaires praticiens) pour la surveillance en santé animale.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Nombre de secteurs de production sous surveillance	6	7 (en développement)

Plusieurs maladies animales requièrent une surveillance étroite compte tenu de leurs conséquences sur la santé humaine et de leurs répercussions économiques parfois considérables sur les productions animales.

Le CQIASA travaille en collaboration avec des médecins vétérinaires, à mettre en place un réseau sentinelle pour chacune des productions suivantes : bovins laitiers, bovins de boucherie, porcins, aviaires, ovins-caprins, équins et poissons.

Ces réseaux sensibles de détection permettront au CQIASA d'être informé rapidement de toute situation anormale touchant la santé animale ou de toute maladie animale exotique ou nouvelle. Ces réseaux lui permettront entre autres d'être informé d'un taux de morbidité ou de mortalité élevé ou anormal, d'un portrait clinique inhabituel ou d'une recrudescence de maladies endémiques afin de lui permettre d'intervenir rapidement et avec efficience.

Objectif 5 : Avoir coordonné et réalisé les enquêtes épidémiologiques dans les cas de zoonoses.

Résultats:

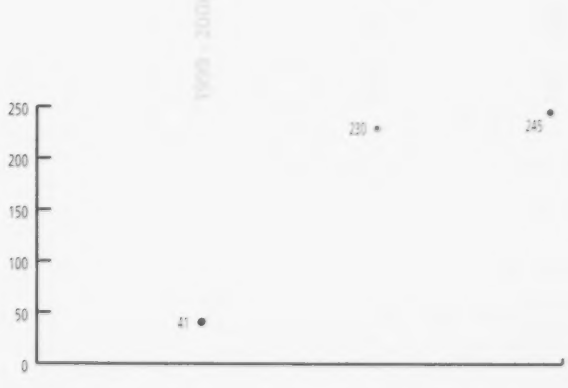
Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Nombre d'enquêtes réalisées	-	245
Bilan déposé		Bilan déposé pour la période du 1er avril au 31 mars 2002
Nombre de publications diffusées	-	12

Ces interventions visent notamment la surveillance, la prévention et le contrôle des zoonoses. Afin d'atteindre cet objectif, les interventions du CQIASA en matière de zoonoses comprennent deux volets :

- les enquêtes épidémiologiques lors **d'épisodes de zoonoses** qui impliquent une personne malade pour laquelle un lien potentiel avec une source animale ou environnementale de contamination a pu être établi;
- la surveillance des agents potentiels de zoonoses (APZ) qui apparaissent lorsqu'un agent de zoonose est isolé en laboratoire à partir d'un animal, de son environnement ou de son produit à la ferme mais qu'aucune personne en contact avec cet animal n'a fait une maladie pouvant être reliée à cet agent.

Les 12 publications diffusées comprenaient 2 avertissements vétérinaires (consultation d'experts, analyse documentaire, récolte et analyse des données épidémiologiques), 4 bulletins zoosanitaires, 4 communiqués de presse et 2 avis de santé publique.

Évolution du nombre d'enquêtes effectuées dans le cadre de la surveillance des APZ et des cas de zoonoses



L'augmentation du nombre d'enquêtes réalisées dans le cadre de la surveillance des APZ et des cas de zoonoses peut en partie s'expliquer par la mise en application d'un nouveau protocole de surveillance des APZ et par l'augmentation des communications entre les médecins vétérinaires du CQIASA et les médecins vétérinaires des Directions de la santé publique (DSP).

Objectif 6 : Avoir réalisé 400 000 $ de revenus en provenance des laboratoires de pathologie animale pour la réalisation de nécropsies et analyses diverses au cours de la période de référence.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Pourcentage d'atteinte de la cible	400 000 $	183 % (731 013 $)

Évolution des revenus des laboratoires de pathologie animale

Les revenus des laboratoires de pathologie animale ont été de 731 013 $. Il est à noter que la cible de 400 000 $ avait été retenue en tenant compte du projet de révision du mandat des laboratoires de pathologie animale dont l'impact sur les revenus était évalué à près de 50 %.

La baisse des revenus est en partie attribuable au virage progressif vers l'épidémiosurveillance active et les enquêtes de zoonoses, de même qu'au réseau d'alerte qui comporte des services non tarifés. Par ailleurs, nous avons abandonné certains services qui sont disponibles dans le secteur privé.

2.2.3 La surveillance de l'antibiorésistance

La résistance des bactéries pathogènes aux agents antimicrobiens (ATM) est un problème grandissant tant chez les humains que chez les animaux.

Objectif 1: Avoir réalisé le programme 2001-2002 de surveillance de l'antibiorésistance :

- développer et améliorer le système de surveillance de l'antibiorésistance;
- communiquer les résultats relatifs à l'antibiorésistance;
- créer et développer des liens de partenariat, notamment en santé animale et en santé publique.

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultat (2001-2002)
Bilan des résultats obtenus	-	Bilan des résultats déposé

Les activités du programme de surveillance de l'antibiorésistance planifiées en 2001-2002 ont été réalisées en majorité, et certaines d'entre elles ont été réalisées en plus grand nombre que prévu.

Développer et améliorer le système de surveillance de l'antibiorésistance :

Les activités analytiques se sont poursuivies pour l'ensemble des laboratoires de pathologie animale participant au réseau de surveillance. Les données sur l'antibiorésistance issues de la surveillance passive recueillies en 2000-2001 pour les volailles et les porcs ont été analysées pour des antibiotiques importants en santé publique. Durant cette même période, l'analyse des données pour les bovins a été reportée à l'année prochaine, faute de temps.

Toutefois, les profils d'antibiorésistance des agents pathogènes isolés à partir d'une étude sur le lait cru recueilli à la ferme ont été finalisés et analysés. Au chapitre des aliments, le profil d'antibiorésistance des bactéries pathogènes d'origine alimentaire isolées en 2001 a été effectué et la surveillance de ce secteur s'est poursuivie en 2002.

L'objectif de compiler et d'analyser les données sur l'utilisation d'ATM dans les élevages d'animaux de consommation n'a pas été retenu. En effet, le système de cueillette utilisé doit être revu pour en accroître la fiabilité et la précision. Cet objectif est donc reporté en 2002-2003.

Communiquer les résultats sur l'antibiorésistance :

Toutes les conférences planifiées ont été présentées aux éleveurs et aux médecins vétérinaires. De plus, en collaboration avec le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS), le Centre a tenu une conférence supplémentaire auprès des représentants des divers organismes partenaires du domaine bioalimentaire. Finalement, deux articles scientifiques sont en voie de publication.

Créer et développer des liens de partenariat, notamment en santé animale et en santé publique :

Un groupe de travail sur l'antibiorésistance a été créé à partir des différents partenaires du secteur bioalimentaire les plus concernés dans ce dossier. Ce groupe de travail issu du Groupe Qualité a comme mandat général de mieux documenter la situation et de faire des recommandations afin de diminuer le phénomène de l'antibiorésistance au Québec. La participation du CQIASA aux nombreux autres comités nationaux et canadiens sur l'antibiorésistance s'est poursuivie en fonction de la planification des travaux de chacun de ces comités.

2.2.4 Les projets d'harmonisation fédérale-provinciale et les ententes d'équivalence internationales

La position du Québec est défendue par notre participation aux comités fédéraux, provinciaux et territoriaux (rencontres et appels conférences). La raison d'être de ces comités est de conseiller les hauts fonctionnaires (ministres/sous-ministres, sous-ministres adjoints) en termes de gestion et d'orientations à l'échelle canadienne en matière de politiques et de systèmes de contrôle de la salubrité des aliments et des questions afférentes. Le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA) et le Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA) ainsi que le Groupe de mise en œuvre du système canadien d'inspection des aliments (GMOSCIA) sont les 3 comités fédéraux-provinciaux et territoriaux existant à l'échelle canadienne où le CQIASA est représenté. Par ailleurs, le CQIASA siège au Comité sur l'équivalence des programmes d'inspection des produits laitiers (CEPIPL).

Objectif 1 : Faire reconnaître et défendre les objectifs et les spécificités du Québec dans les différents projets, initiatives fédérales et ententes d'équivalence internationales visant à uniformiser les normes et les pratiques en matière de qualité des produits bioalimentaires et de santé animale.

Résultats :

Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Participation à divers comités	-	Participation de 95 % (estimé)
Résultats des interventions par rapport à la position défendue	-	Résultats non disponibles

Les intérêts du Québec ont été défendus, mais nous sommes toujours en attente de décisions.

- Groupe de mise en œuvre du système canadien d'inspection des aliments (GMOSCIA) : le Québec a participé aux rencontres bisannuelles dont la dernière a eu lieu à Terre-Neuve du 4 au 9 mai 2002. Ces rencontres visent notamment : l'élaboration d'un plan stratégique en lien avec le cadre stratégique agricole, l'élaboration du Code de bonnes pratiques sur l'eau embouteillée, le protocole de reconnaissance des systèmes HACCP et des programmes fondés sur le HACCP pour les secteurs de la transformation, de la restauration et de la vente au détail (en cours d'élaboration).
- Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA) : le Québec a obtenu des gains en défendant ses intérêts dans le cadre du sous-comité sur le HACCP à la ferme. La position du Québec est défendue plus spécifiquement en ce qui a trait à la reconnaissance gouvernementale des programmes de salubrité alimentaire à la ferme. Le protocole de reconnaissance en la matière en est à sa septième ébauche.
- Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA) : la participation du Centre aux diverses rencontres visait à défendre les intérêts du Québec lors de l'élaboration des politiques fédérales-provinciales-territoriales en matière d'innocuité alimentaire. La dernière rencontre s'est tenue à Terre-Neuve les 7 et 8 mai 2002 et a permis de faire valoir le rôle du CQIASA en regard de la sécurité alimentaire de la ferme à la table et sa collaboration avec le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS).
- Comité sur l'équivalence des programmes d'inspection des produits laitiers (CEPIPL) : les travaux du comité visent l'évaluation de l'équivalence des lois et règlements et programmes d'inspection en vigueur dans les provinces et territoires en utilisant le code national des produits laitiers comme référence en vue d'en assurer l'équivalence. Le CQIASA représente le Québec dans le cadre de l'évaluation comparative de ses lois, règlements et programmes d'inspection et 2 réunions se sont tenues cette année.

2.3 Préoccupations spécifiques

2.3.1 La qualité des services aux citoyens

La Loi sur l'administration publique prévoit que les ministères et organismes assujettis doivent se doter d'une déclaration de services aux citoyens et la rendre publique. Au MAPAQ, les priorités retenues pour mieux servir les clientèles sont notamment, l'accessibilité, la courtoisie, l'empressement, l'équité et la qualité. La déclaration sectorielle du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) est annexée au plan d'action 2001-2002.

Objectif 1 : Avoir évalué la satisfaction de la clientèle en ce qui concerne la facilité d'accès par téléphone, la diligence à fournir une réponse à la demande formulée, la qualité des services reçus et des interventions réalisées, le contenu de notre site Web et la perception de la sécurité alimentaire.

Objectif 2 : Avoir adopté un plan d'amélioration des services à la clientèle.

Résultats :

Indicateurs	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
• Taux de satisfaction de la clientèle;	-	• Voir faits saillants du sondage ci-après
• Taux de respect des délais de réalisation;		• Voir faits saillants du sondage ci-après
• Nombre et objet des plaintes reçues et traitées et conclusions résultant de celles-ci;		• Données non disponibles
• Nombre et durée moyenne des visites sur le site Web;		• Données non disponibles
• Liste des documents les plus consultés sur le site Web.		• Données non disponibles
• Plan d'amélioration adopté	Juin 2001	Plan d'amélioration adopté en juillet 2001
• Degré de réalisation du plan		Rapport de suivi de la déclaration de services aux citoyens déposé

Sondage

Sondage réalisé

Afin d'évaluer la satisfaction de la clientèle, le CQIASA a procédé à un sondage auprès du public consommateur et des exploitants d'établissements alimentaires du secteur tertiaire. Ces derniers représentent environ 80 % de la clientèle inspectée. Le sondage a été réalisé en avril 2002 auprès des clientèles ciblées. Au total, 300 questionnaires ont été distribués au public consommateur et 600 questionnaires ont été transmis aux exploitants d'établissements alimentaires du secteur tertiaire. Une analyse complète des résultats est en cours. Voici quelques faits saillants :

Volet consommateurs :

- 65,9 % des répondants connaissent l'existence d'une ligne sans frais, ils l'ont utilisée dans une proportion de 91,3 %;
- 78,0 % des répondants déclarent que le service de la ligne sans frais est bon ou très bon;
- 100 % des répondants indiquent que le personnel est toujours courtois et qu'il s'identifie clairement dans une proportion de 93,4 %;
- 96,0 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits du délai de réponse;
- 93,1 % des répondants indiquent que le délai de réception des envois postaux est raisonnable;
- 90,9 % des répondants précisent que le délai raisonnable pour la réception des envois postaux est de 4 à 6 jours;
- 17,1 % des répondants connaissent l'existence d'un message électronique en dehors des heures de bureau et considèrent que le message est clair et précis dans une proportion de 70,8 %;
- 91,9 % des répondants mentionnent que le système de réponse aux urgences en dehors des heures de bureau est approprié;
- 17,7 % des répondants connaissent l'adresse électronique du CQIASA;
- 29,1 % des répondants indiquent qu'ils n'ont jamais consulté les documents d'information produits par le CQIASA;
- 95,1 % des répondants qui ont consulté les documents produits considèrent que le contenu est pertinent et bien vulgarisé et que la présentation graphique (apparence) est excellente dans une proportion de 85,4 %.

Volet exploitants :

- 99,3 % des répondants font confiance au personnel inspecteur pour vérifier l'innocuité des aliments et leur niveau de confiance est élevé dans une proportion de 65,8 %;
- 88,5 % des répondants indiquent que le personnel inspecteur est courtois;
- 91,3 % des répondants mentionnent que l'inspecteur explique clairement le contenu et la portée des documents remis.

Plaintes reçues et traitées

Au cours de l'année 2001-2002, 2 plaintes relatives au travail d'inspection ont été enregistrées au système de traitement des données d'inspection du CQIASA (BAK). Une plainte a été traitée au bureau central. Par ailleurs, afin de systématiser l'enregistrement des plaintes relatives au travail d'inspection, une révision du mécanisme de suivi des plaintes sera mis en place en 2002-2003.

Site Web

Dans le but de mieux informer les consommateurs et les exploitants d'établissements alimentaires, le CQIASA a amorcé, en 2001-2002, la mise à jour de son site Internet. Les principaux objectifs visés sont :

- Faire connaître le CQIASA (rôle, mission, services offerts, etc.) : Convention de performance et d'imputabilité et plan d'action 2001-2002 accessibles sur la vitrine interne et externe;
- Rendre accessibles et disponibles les publications produites par le CQIASA de même que les lois et règlements administrés par le MAPAQ : diverses publications disponibles;
- Permettre à la clientèle d'acquitter les coûts relatifs aux permis d'exploitation d'établissements alimentaires, de restauration, de transformation d'aliments, etc. : formulaire pouvant être rempli sur papier seulement. La transmission des documents et l'acquittement du coût par des moyens électroniques n'est pas encore accessible;
- Rendre accessibles et disponibles au grand public les renseignements relatifs à la sécurité alimentaire : différents dépliants d'information sur la sécurité alimentaire, les renseignements généraux sur les condamnations des établissements alimentaires ainsi que les rappels effectués par le CQIASA sont accessibles en ligne.

Plan d'amélioration des services à la clientèle

Le plan d'amélioration des services à la clientèle a été adopté et intégré au tronc commun ministériel qui a été déposé au comité de direction du ministère en juillet 2001. Le suivi de ce plan d'amélioration des services est intégré au suivi de la déclaration de services aux citoyens. Par ailleurs, certaines mesures d'amélioration spécifiques des services ont fait l'objet de développements soit :

- Possibilité offerte à tous les médecins vétérinaires d'expédier leurs relevés d'honoraires par voie électronique depuis le 1er avril 2002;
- Possibilité de se procurer le formulaire de demande de permis au moyen de la vitrine Internet. Il sera possible de le remplir en ligne et d'acquitter le coût par ce même moyen lorsque les programmes de sécurité requis seront en place.

2.3.2 La gestion des ressources

Objectif 1 : Avoir évalué la possibilité d'implanter un outil de mesure de la performance humaine (ph), et s'il y a lieu, avoir établi, d'ici mars 2002, une première mesure pour le CQIASA, en collaboration avec l'équipe projet.

Résultats :

Indicateurs	Cibles (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Décision d'opportunité	Mars 2002	Projet rejeté par le comité de gestion
Indice ph établi	Mars 2002	Non applicable

Le Comité de gestion du CQIASA a conclu qu'il n'était pas opportun d'implanter un outil spécifique de mesure de la performance humaine. Dans le cadre des travaux du comité ministériel mixte sur l'organisation du travail (CMMOT), le ministère a décidé de réaliser une démarche ayant un objectif similaire soit l'évaluation de la satisfaction de l'ensemble du personnel du MAPAQ au moyen d'un sondage. Ce sondage a été réalisé entre le 22 et le 29 avril 2002. L'analyse des résultats est en cours.

Objectif 2 : Avoir mis en place dans chacune des directions régionales une structure locale de concertation en organisation du travail (CLOT).

Résultats :

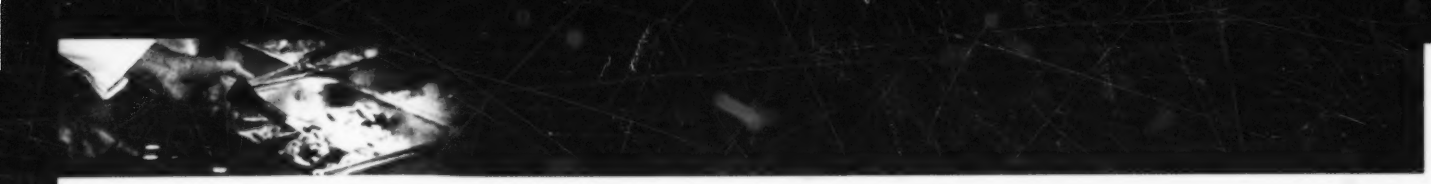
Indicateurs	Cibles (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Nombre de CLOT en place	6	6 CLOT en place
Nombre de rencontres tenues pour chaque CLOT	Une rencontre par CLOT	3 CLOT ont tenu en moyenne 3 rencontres 3 CLOT n'ont pas tenu de rencontres

Un comité local d'organisation du travail a été créé dans chacune des directions régionales et 3 d'entre eux ont tenu en moyenne 3 rencontres. Parmis les trois autres CLOT qui n'ont pas tenu de rencontres, deux d'entre eux ont reçu la formation. Les différents CLOT poursuivront leurs rencontres à l'automne 2002. Par ailleurs, une direction centrale a également constitué un CLOT qui s'est réuni à trois reprises.

Objectif 3 : Avoir procédé à la révision de nos mécanismes de suivis budgétaires relativement aux crédits octroyés, aux revenus et aux coûts de production (pour les permis).

Résultats :

Indicateur	Cible (2001-2002)	Résultats (2001-2002)
Mécanismes révisés	-	Réalisé en janvier 2002 Réalisé en septembre 2001 Non réalisé



Crédits octroyés

Un outil de suivi des crédits et des dépenses du CQIASA, par centre de responsabilité, était en place en janvier 2002. Basé sur l'exploitation de données issues du système SYGBEC, l'outil développé a permis d'effectuer le suivi des diverses opérations budgétaires. Des interventions ont ainsi été réalisées auprès des gestionnaires et des responsables administratifs afin d'apporter les ajustements requis et de donner suite aux différents besoins exprimés. Le tableau suivant présente le sommaire de l'utilisation des crédits budgétaires octroyés au cours de l'exercice 2001-2002.

	Budget initial	Dépense réelle	Écart
Programme 3			
Transfert - services vétérinaires	12 000 000 $	12 211 000 $	(211 000) $
Programme 4			
Rémunération	19 952 900	19 449 000	503 900
Fonctionnement	4 597 000	5 535 900	(938 900)
Transfert	4 433 800	7 814 200	(3 380 400)
TOTAL	**40 983 700 $**	**45 010 100 $**	**(4 026 400) $**

	Budget initial	Investissement	Écart
Programme 4			
Immobilisations	1 756 100 $	2 147 000 $	(390 900) $

Il est à noter qu'au niveau des services vétérinaires, la dépense encourue est de 16 211 000 $ dont 4 000 000 $ a été autofinancée au moyen d'un compte à fin déterminée pour faire face à la croissance des coûts du Programme d'amélioration de la santé animale du Québec (ASAQ).

Les principales dépenses supplémentaires aux crédits attribués initialement au programme 4 sont les suivantes :

- Un montant de 2,4 millions de dollars a été utilisé pour l'implantation d'Agri-Traçabilité Québec inc. – financé à même l'enveloppe supplémentaire de 21,5 millions de dollars sur quatre ans pour l'implantation de la traçabilité. Il a été ajouté aux crédits de fonctionnement et de transfert du programme 4;
- Un compte à payer au montant de 969 000 $ a été enregistré aux crédits de transfert du programme 4, afin de tenir compte du calendrier budgétaire des villes sous ententes;
- Un montant de 0,45 million de dollars a été dépensé en rémunération, en fonctionnement et en immobilisation pour l'amélioration de notre capacité d'intervention en cas d'agro-bioterrorisme – crédit supplémentaire pour le renforcement du réseau d'alerte et d'information zoosanitaires;
- Un montant de 0,2 million de dollars a été dépensé en rémunération et en fonctionnement pour la création de la Direction du développement et de la promotion de la qualité, de la Direction générale de l'Alimentation.

Revenus

Un mécanisme de suivi mensuel des revenus de permis et des laboratoires de pathologie animale a été révisé et implanté en septembre 2001. Le système en place s'appuie sur les bordereaux de dépôt et les encaissements saisis au système SYGBEC.

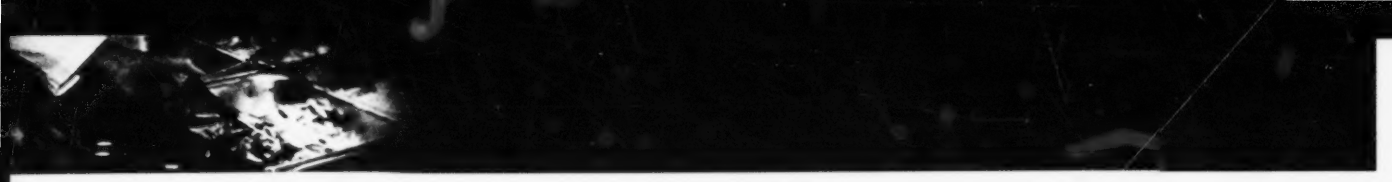
Coûts de production

Démarche reportée en 2002-2003. Une formation élaborée par le contrôleur des Finances sur le calcul du coût de revient a été complétée en février 2002 par deux représentants du CQIASA.

2.3.3 Le bilan de l'utilisation des marges de manœuvre

Dans le but d'obtenir une plus grande flexibilité d'action, de faciliter la gestion des effectifs et d'alléger certains processus administratifs, le CQIASA a obtenu certains allégements administratifs internes (avec l'accord du sous-ministre) et externes (dans le cadre d'une entente de gestion avec le Conseil du trésor) relativement à la gestion des ressources humaines, financières et matérielles.

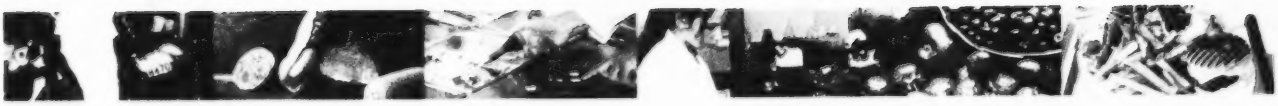
Marges de manœuvre internes	Bilan
Autorisation de conserver les crédits résultant de la mesure spécifique de crédit au net et de les reporter au même programme budgétaire l'année suivante, aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les crédits résultant de la mesure de crédit au net ont été reportés en 2002-2003. Toutefois, un montant de 330 000 $ a été provisionné afin de faire face à la croissance des coûts du Programme d'amélioration de la santé animale du Québec (ASAQ).
Autorisation de conserver les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail de même que les crédits de rémunération et de fonctionnement et de reporter, d'un exercice financier à l'autre, les crédits non utilisés aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail sont conservées par toutes les directions pour permettre l'embauche d'effectifs occasionnels de remplacement ou pour supporter l'acquisition d'équipements requis pour le personnel. Au terme de l'exercice budgétaire 2001-2002, les crédits de rémunération et de fonctionnement non dépensés et reportés à l'exercice 2002-2003 sont respectivement de 68 430 $ et de 57 540 $.
Autorisation d'embaucher du personnel occasionnel au-delà de l'effectif autorisé sous réserve du respect des disponibilités budgétaires.	Au cours de la dernière année, cette marge de manœuvre n'a pas été utilisée. Il s'agissait de la première année d'application du nouveau cadre de gestion et conséquemment le niveau de dépassement des cibles de revenus n'a été connu qu'en fin d'année.
Délégation de signature pour toute demande de personnel régulier ou occasionnel.	Allégement au niveau du processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001.
Délégation de signature pour l'approbation de projets spécifiques.	Allégement au niveau du processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001.
Autorisation de recourir à la compagnie aérienne ou à l'agence de voyages de son choix, parmi les fournisseurs officiels du gouvernement, pour l'achat de billets d'avion.	Cette marge ne manœuvre n'a pas été nécessaire au cours de l'année 2001-2002.



Marges de manœuvre externes	Bilan
Autorisation d'une dépense supplémentaire en contrepartie de revenus associés au crédit au net relativement aux revenus de permis et aux revenus de pathologie animale.	Les revenus associés au crédit au net ont été reportés en 2002-2003 soit 90 717 $ pour les revenus de permis et 331 013 $ pour les revenus de pathologie animale. Ces crédits seront utilisés pour la réalisation de projets structurants.
Autorisation de reporter, d'un exercice financier à l'autre, des crédits non utilisés par le Centre en excluant la partie transfert jusqu'à concurrence de 1,5 M $.	Au terme de l'exercice budgétaire 2001-2002, les crédits de rémunération (68 430 $) et de fonctionnement (57 540 $) non dépensés ainsi que les crédits dégagés (421 730 $) par les revenus associés au crédit au net, totalisent 547 700 $ et ont été reportés à l'exercice 2002-2003.
Autorisation permanente de déplacements hors Québec pour participer à des activités de formation et d'échange d'information à caractère technique, médical et scientifique de même que pour des transactions d'achat et de vente de services et d'équipements spécialisés.	Cette marge de manœuvre est utilisée par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001. Il est à noter qu'un CT voyage est complété dans tous les cas mais le processus décisionnel a été allégé dans 11 cas .
Autorisation d'augmenter son effectif total sous réserve du respect de son effectif régulier et de ses disponibilités budgétaires.	Au cours de l'exercice 2001-2002, cette marge de manœuvre n'a pas été utilisée. Il s'agissait de la première année d'application du nouveau cadre de gestion et conséquemment le niveau de dépassement des cibles de revenus n'a été connu qu'en fin d'année.
Entente administrative spécifique avec la Direction générale des acquisitions relativement à l'application d'une tarification horaire des frais inhérents à l'achat d'équipements spécialisés de laboratoire d'une valeur supérieure à 25 000 $.	Voir le tableau suivant. Cinq appareils totalisant une valeur de 608 187 $ ont été transigés au taux horaire de 115 $ l'heure. En comparaison de la facturation à taux fixe de 2 %, une économie de 7103.74 $ a été réalisée au chapitre des dépenses de fonctionnement suite à l'application de la tarification horaire.

Équipements spécialisés de laboratoire

Appareils	Prix unitaire	Taux fixe 2%	Frais facturés Taux horaire 115 $	Économie réalisée
Autopréparateur de milieu de culture	101 986,00 $	2 039,72 $	805,00 $	1 234,72 $
Spectromètre de masse	349 000,00 $	6 980,00 $	2 415,00 $	4 565,00 $
Préparateur d'extraction	37 391,00 $	747,82 $	460,00 $	287,82 $
Processeur de tissus	53 811,00 $	1 076,22 $	805,00 $	271,22 $
Appareil de coloration	65 999,00 $	1 319,98 $	575,00 $	744,98 $
Total	**608 187,00 $**	**12 163,74 $**	**5 060,00 $**	**7 103,74 $**



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

02-0148